REVUE DE VITICULTURE

LES VENDANGES DE 1926

VIGNOBLE DU LANGUEDOC

Dans les départements du Gard, des Pyrénées-Orientales, de l'Aude, de l'Hérault, les vendanges commencées voilà plus d'une quinzaine de jours, se continuent par un temps très beau, lequel est favorable non seulement à la cueillette des raisins, mais également au départ d'une bonne fermentation ; les travaux de la vinification ainsi que ceux du décuvage s'effectuent à une température normale, néanmoins, le dépouillement des vins se produit à une température légèrement élevée. Le degré glucométrique monte très rapidement, les viticulteurs constatent que les degrés de 1926 paraissent être sensiblement supérieurs de quelques dixièmes, voire parfois d'un degré à ceux de 1925. L'ensemble des degrés des vins de 1926 atteindra donc une très bonne moyenne.

Jusqu'ici, les premiers décuvages indiquent un titrage alcoolique variant dans les 8 degrés 3, 9 degrés, ainsi que 9 degrés 4, les vins gagnant de 1 dixième ou 2 dixièmes, après le repos. Néanmoins, certaines plaines aux terrains gras, très fertiles, établis en « plants » superproducteurs, donneront des degrés moyens, probables, dans les 8 degrés à 8 degrés 5. N'est-il pas utile, nécessaire, que nous ayons de bons petits vins fruités, frais et glissants ? Un assez bon nombre de communes de l'Aude, des Pyrénées-Orientales, du Gard, de l'Hérault, produiront ces types de vins.

En ce qui concerne les degrés, tout n'est que supposition, car le rideau ne fait que s'entr'ouvrir sur l'horizon de la campagne viticole 1926-1927.

D'une façon générale, les premiers vins soumis à la tasse de dégustation ne laissent ressortir aucune trace de verdeur ; le goût en est agréable au palais ; un assez grand nombre de vins sont un peu moins fins qu'en 1925, serait-ce dû à l'excès de maturation ? Tout est possible, vu cette année le retard apporté dans les vendanges. Nous avons bien constaté quelques vins très plats, mal colorés ; ils proviennent de raisins limonés par les pluies ; ces genres de vins sont plutôt rares.

Notre attention suivie sur les places de Perpignan, Carcassonne, Narbonne, Béziers, Nîmes, Montpellier, nous a permis de recueillir des impressions sur

le rendement. Les producteurs se lamentent et récriminent sur la diminution incontestable de récolte ; les raisins foulés en cave des récoltants produisent très peu de jus. Le déficit dans le rendement de 1926 serait, dit-on, impressionnant. Sans avancer ni émettre de chiffres dont l'exactitude serait peu rigoureuse et pourrait tromper grossièrement aussi bien le commerce que la viticulture, l'on peut simplement dire ceci : pour les quatre départements méridionaux, dans beaucoup de communes, les Carignans, les Alicantes, ainsi que les Bouschets ont été gravement atteints par la coulure, l'Oïdium et la sécheresse ; les Aramons ont eu à souffrir de l'extrême sécheresse et de l'Eudémis ; voilà pourquoi le rendement est maigre à la cuve. Cependant, nous avons vu des grappes d'Aramons qui avaient fort bel aspect ; dans les basses plaines, où les pampres ont trop touché le sol humide, les raisins ramassés sont parfois pourris. Le rendement à la cuve est variable selon le ténement; dans certaines communes, le déficit atteint un tiers ; dans d'autres, un quart; quelques-unes obtiendraient un cinquième ; ces diminutions de récolte sur 1925 se produisent sur toute l'étendue des vignobles méridionaux.

Les négociants de l'extérieur ont commencé lentement à descendre dans le Midi. Jusqu'ici, les commerçants étrangers avaient effectué quelques visites discrètes chez leurs commissionnaires attitrés ; mais actuellement l'on remarque que les « chands de vin » du Centre et autres régions apparaissent inopinément dans les vignobles du Gard, de l'Hérault, de l'Aude, des Pyrénées-Orientales ; les moindres communes de ces départements sont en ce moment visitées avec assiduité. Beaucoup sont à la recherche du vin sous-marc, mais surtout en quête de la « bonne affaire »!...

Nos commerçants de l'extérieur trouveront-ils cette année beaucoup de vin, aux prix espérés et désirés ? Certains négociants du Midi ont promis de bien placer la clientèle à des prix avantageux, mais sur des circulaires !...

Des négociants étrangers surgissent actuellement dans les chais des récoltants méridionaux, munis de la tasse qui permettra d'apprécier la qualité du vin ; nos négociants ont en portefeuille des espèces qui iront rejoindre le gousset de nos viticulteurs.

Irréfutablement, depuis une semaine, des ébauches, des pourparlers, voire même des négociations en caves de vins rouges dans les 3 à 4.000 hectolitres, se sont engagés, des offres effectives se sont produites sur les bases de 10 fr. 50 à 11 fr. ; ces dernières ont été dépassées, car nous apprenons que pour des caves réputées des arrondissements du Narbonnais, du Roussillon, du Bitterrois, des Costières du Gard et des vins de premier choix de l'arrondissement de Montpellier à Clermont, des offres de 11 fr. 50 à 12 fr. le degré ont été repoussées par bon nombre de producteurs.

La viticulture méridionale, notamment la grosse et moyenne production, accepte peu facilement de vendre aux offres faites dans les taux de 10 fr. 50 à 11 fr. le degré ; la plupart ne formulent aucun prix, escomptant tout bas le taux de 12 fr. 25 à 13 fr. le degré.

Le négoce se livre à des conjectures, il ne veut pas faire un faux départ ; il appréhende de franchir la barrière qui le sépare de la production ; l'obsta-

cle sera-t-il franchi rapidement ?... Il convient d'attendre. Toutefois, nous pouvons affirmer qu'il s'est traité, sur les marchés du Languedoc, en dates du 16 au 21 septembre, des caves en vins logés jusqu'à mars ou juillet 1927, aux prix de 10 fr. 75 jusqu'à 11 fr. 75 le degré. Sans attester un mouvement d'affaires important, le volume de ces caves vendues en vins rouges, varie depuis 3.000 jusqu'à 6.000 hectos. Les acheteurs de ces caves sont des négociants provenant des régions du Centre, de la vallée de la Loire, quelques-uns de Paris et de l'Est. Les sous-marcs s'achètent dans les 10 fr. à 10 fr. 25 le degré ; les vins rosés et blancs se traitent dans les 12 fr. le degré.

Les Bourses viticoles ont de fortes chances d'être secouées avant peu ; la présence de nombreux clients l'indique ; c'est de cette agitation fébrile que naîtra une orientation de prix définitifs.

En dernière heure, indiquons que le déficit dans les quatre départements du Midi atteindra plus d'un bon tiers sur le rendement de 1925. Voici des précisions : la cave des Salins du Midi, qui a atteint 88.000 hectos en 1921, ne récoltera que 55.000 hectos (blancs et rosés) ; les plants en blancs sont particulièrement atteints, le rendement sera inférieur de 40 à 50 % sur 1925. Les grosses caves coopératives ou individuelle qui ont *constaté* aux premières vérifications un déficit de 25 à 50 % sur les rendements de l'an dernier sont chaque jour plus nombreuses. L'émotion est vive parmi les viticulteurs et aussi parmi les négociants. Les cours de 14 francs et même de 15 francs par degré-hectolitre sont prévus. Ils seront peut-être atteints au moment où ces lignes paraîtront.

ARISTIDE CAIREL.

EN PLEINES VENDANGES

Dans les cinq départements (Var, Gard, Hérault, Aude, Pyrénées-Orientales) du Midi de la France, les vendanges battent aujourd'hui leur plein. A en juger d'abord par la végétation — et par suite la floraison — qui fut tardive à cause des nombreuses ondées printanières, ces vendanges devaient commencer quinze à vingt jours plus tard que l'année précédente. La maturité elle-même paraissait d'ailleurs bien compromise par la longue période de très grande sécheresse qui, commencée en juin, n'a pris fin qu'avec les fortes pluies — en certains endroits trop copieuses — de fin août commencement septembre. Dès lors, la maturité s'est précipitée. Cette pluie tout entière, absorbée par les coteaux assoiffés, n'a été ni divine ni bienfaisante pour les grands tènements en plaines, qui n'en avaient pas besoin, submergés qu'ils sont artificiellement dès le mois de juillet. Dans l'Hérault, en particulier, les trombes d'eau ont provoqué des inondations qui ont balayé grappes et souches. Les raisins qui ont résisté au cataclysme sont boueux et fournissent une vendange malsaine. Dans les autres départements gros producteurs, la Cochylis est apparue menaçante, au commencement de septembre, et continue actuellement ses méfaits sur les raisins non vendangés et en particulier sur les Aramons qui, comme chacun sait, constituent la grosse cavalerie de la production

vinicole méridionale. Dans les grands domaines de plaine, soumis à la submersion depuis juillet et où le roi Aramon domine, pourriture et cochylis occasionnent des dégâts quotidiens de plus en plus considérables. Vu ce péril et aussi la très grande surface de ces vignobles, il a fallu commencer les vendanges plus tôt qu'on ne l'aurait fait, eu égard aux conditions atmosphériques de l'hiver et du printemps dernier. Quel sera le rendement à la cuve et à combien s'élèvera, dans quelques jours, la récolte totale des cinq départements gros producteurs du Midi? Telle est la question que se posent aujourd'hui (19 septembre) et producteurs et négociants ? Personnellement, nous nous garderons bien d'avancer des chiffres, sachant combien les plus éminents statisticiens sont susceptibles de se tromper facilement en la matière. Les chiffres les plus fantaisistes commencent à courir dans les journaux, selon qu'ils émanent de courtiers ou négociants favorables à la baisse, ou de producteurs qui s'illusionnent encore, même aujourd'hui, sur le volume de leur récolte. Ces derniers reçoivent pourtant un premier avertissement dès leurs premières cuves, actuellement emplies, et où les mêmes quantités de raisins correspondantes à celles de l'année dernière ne rendent pas la même quantité de moût. Par contre celui-ci semble révéler un degré alcoolique plus élevé.

Si nous sommes incapable encore de fixer un chiffre de récolte totale, par contre nous ne craignons pas d'être démenti en affirmant, d'ores et déjà, que la production totale pour toute la France et même pour les cinq départements gros producteurs du Midi, sera nettement déficitaire par rapport à celle de 1925, laquelle, il ne faut pas l'oublier, était inférieure, comme quantité et degré alcoolique, à celle de 1924 (qui a failli occasionner une terrible crise de mévente des vins).

Dans le Gard, en particulier, où nous sommes bien placé pour obtenir des renseignements exacts provenant de propriétaires sérieux, la production en coteaux, malgré la pluie du 1er septembre, mais trop tardive, sera réduite au moins d'un tiers. Dans les plaines à grande production, le déficit pourra atteindre un quart. Le département du Gard a eu à souffrir de gelées fin avril, et de l'oïdium en juin et juillet. La coulure a été générale, après une floraison capricieuse et mal venue. Puis ce fut la sécheresse, terrible pour les coteaux et qui dura deux mois et demi. Les fameuses pluies du commencement de septembre gonflèrent d'espoirs les propriétaires, en coteaux, mais pas suffisamment les raisins, comme on s'en aperçoit aujourd'hui à leur cueillette.

Ce quart de déficit pour la plaine peut s'annoncer pour le Var, l'Hérault (déficit certainement plus élevé pour le bas et le haut Bitterrois).

La récolte de 1926 étant sûrement moindre que celle de 1925, que vont être les cours ? La campagne 1925, faute de vins vieux introuvables, se termine sur les prix de 12 fr. 50 à 13 fr. le degré-hectolitre. Pour le vin nouveau, livrable sous marcs, les marchés que nous connaissons ont eu lieu la semaine qui vient de s'écouler et se sont traités sur la base de 10 fr. 50 le degré. Certains propriétaires de coteaux ont refusé 11 fr. pour leurs vins supérieurs. Qu'en conclure ? si ce n'est qu'en dehors d'un fléchissement qui se renouvelle cha-

que année du 15 septembre au 15 octobre et qui provient de coups de fusil lancés par les courtiers et les négociants à l'affût, la campagne 1926 s'affirmera à partir de cet hiver avec des cours supérieurs à ceux usités jusqu'à ce jour. Ce qui est logique, n'en déplaise à MM. les courtiers et les négociants à la baisse, puisque le franc continue à osciller entre douze et quinze centimes et que le vin, qui est pourtant une marchandise comme une autre, est la seule qui n'ait pas encore suivi l'ascension des prix des autres denrées. Nous savons qu'on nous objectera que si le vin devient trop cher, la consommation boudera. Ceci est à voir, pour ce qui est à boire.

C. VILLEMAIN.

VIGNOBLE DE LA DROME

La gelée des 8 et 10 mai a, dans plusieurs communes, causé des dégâts aux pommes de terre, mûriers, aux jeunes vignes et à celles placées en bordure des champs de blé et de fourrage.

Les pluies répétées (13, 14, 15, 16, 21 et 31 mai) ont amené une forte coulure, surtout aux hybrides.

La grêle du 18 juin, mêlée à la pluie, et celle du 27 juillet — quelques grains seulement — ne sont à signaler que pour mémoire.

Les maladies cryptogamiques n'ont fait que peu de mal.

A partir du 24 juin, le temps est devenu très chaud, avec vent du Nord presque constant et quelques averses insignifiantes. Le thermomètre exposé au soleil a dépassé en juillet et août quatorze fois 45° et a atteint 51° le 21 août. Aussi cette chaleur torride et cette sécheresse persistante avaient-elles amené le dépérissement des vignes et un commencement de dessiccation des raisins dans les sols maigres, sablonneux ou pierreux.

Heureusement une pluie abondante est tombée le 4 septembre et a sauvé la récolte.

Le temps est beau, les vignes ont les feuilles vertes et les raisins grossissent.

Il y aura déficit d'un tiers comme quantité, mais la qualité sera bonne.

Dr BONNET.

REFLEXIONS D'UN VITICULTEUR

Si les renseignements qu'on nous donne sont exacts, la récolte dans l'Aude sera inférieure à une récolte normale. On parle d'un tiers de moins que l'an passé. Les causes de ce petit rendement sont multiples et d'une portée variable.

Invasion de l'Anthracnose, qui grandit chaque année et fait avorter tous les fruits. Il y a en effet des souches vigoureuses ne portant pas un seul raisin.

Sécheresse inouïe, qui n'a pas permis la nitrification des engrais azotés et a nui au développement des souches. Les grains sont minuscules en beaucoup d'endroits.

Invasion tardive mais nombreuse d'Eudémis et de Cochylis, qu'on ne détruit presque pas.

Une pluie abondante a permis aux raisins de grossir un peu, mais n'a pas fait pousser ceux qui n'existent pas.

En résumé, les grosses productions semblent disparues à jamais, et nous pensons qu'elles ne reviendront pas, car le viticulteur est impuissant et découragé.

Ceux qui possèdent le sol sont effrayés des perspectives qu'ils voient dans l'avenir. Chacun se demande si l'on pourra continuer la culture de la vigne, dans les terres qui font certes de très bons vins, mais dont le rendement est faible. S'il y a quelques coins à 150 hectos à l'hectare, les neuf dixièmes de l'Aude produisent de 30 à 40 hectos. Là, la cherté de l'exploitation va pousser à l'inculture, c'est fatal. Nous courons à un désastre économique et agricole.

La cherté de la vie excite les ouvriers à se mettre en grève la veille des vendanges, et les arbitres (sous-préfets ou autres fonctionnaires), ignorant les charges du producteur, décident des prix, sans savoir si on pourra les payer. C'est lamentable. Les engrais sont inabordables. On parle de 200 fr. pour le sulfate d'ammoniaque, 350 fr. pour le sulfate de cuivre — c'est-à-dire 8 fois plus qu'avant 1914. Le soufre, qui coûtait 12 fr., est monté à 150.

Le gouvernement semble ignorer ces choses. Il nous livre à la spéculation, il ne met pas en mouvement l'usine de l'azote synthétique de Toulouse. Il nous laisse envahir par les vins du dehors et nous laisse chasser des marchés étrangers.

La viticulture est la bête de somme du budget, on ne songe à elle que pour l'accabler. Nous prêchons dans le désert. Toutes les plaintes de nos sociétés se perdent dans le vide et le brouhaha des querelles politiques.

Tout cela est attristant, et les esprits, accablés, craignent une crise agricole et ouvrière, qu'on pourrait empêcher si on voulait, et si on savait. Mais hélas !...

En résumé, rendement médiocre et situation d'avenir très inquiétante. Les prix sont de 10 à 12 fr. le degré, mais les acquéreurs sont effrayés par les 25 fr. de droits de circulation. Il y a de quoi ! Pauvre pays !

A. Turrel,

Ancien Ministre des Travaux publics.

VIGNOBLE DU ROUSSILLON

Dans la partie supérieure du bassin de l'Agly, dans les Pyrénées-Orientales, la récolte peut être considérée comme bonne (région de Cassagnes, Belesta et Montalba) ; dans la partie moyenne (région de La Tour de France, Estagel), elle sera moyenne ; dans la partie basse, la Salanque, la récolte sera nettement déficitaire.

Le déficit, par rapport à 1925, serait aux environs de 35 % dans les Pyrénées-Orientales ; il sera très probablement supérieur à 25 %. Des raisins ont été vendus à raison de 95 francs les 100 kilogrammes aux maisons de Cette et donneront des vins de 10 à 10 degrés 5.

P. B.

VIGNOBLE DE LA HAUTE-GARONNE

L'année viticole a été angoissante pour les viticulteurs ; dans certains vignobles situés dans la plaine de la Garonne, de Toulouse à Montauban et Fronton, la température s'est abaissée une nuit jusqu'à 22° centigrade au-dessous de zéro ; tous les bourgeons des bois, même les mieux aoûtés, ont été gelés.

Les viticulteurs, qui avaient déjà taillé leurs vignes, craignaient que la souche elle-même ne soit tuée. Ceux qui n'avaient pas taillé encore se trouvaient fort en peine pour choisir les bois de taille, craignant d'enlever d'un coup de sécateur le seul sarment ayant par hasard conservé des bourgeons vivants. Cette gelée s'annonçait comme un désastre, heureusement dans une région dont l'étendue restait assez limitée, et quelques viticulteurs envisageaient l'arrachage obligatoire, tout au moins des vignes âgées ; d'autres songeaient à pratiquer le greffage au niveau du sol, certains que cette partie de la souche était saine, se réservant de décapiter plus tard la tête de la souche si elle était entièrement morte au-dessus de la greffe.

Le mauvais temps est venu à l'encontre de ces projets et des pluies continuelles rendirent ces greffages dans la boue tout-à-fait impossibles.

Par ailleurs, cette année, la plupart des greffages ont été manqués ; seuls les viticulteurs en retard dans leurs travaux et qui ont greffé leurs vignes malgré l'époque trop avancée les ont exceptionnellement réussis.

Le mauvais temps — pluie et refroidissement brusque et profond de la température — a provoqué des refoulements de sève et la coulure sous toutes ses formes. Certaines variétés ont filé, les raisins se sont transformés en vrilles; d'autres, surpris au moment même de la floraison, ont été mal fécondés, d'où millerandage qui, sur certaines variétés, a été assez accusé pour compromettre la moitié de la récolte. Car tous les grains de raisin qui sont demeurés petits ne fourniront pas de jus, ils résistent en effet à l'écrasement des fouloirs, mieux encore à celui des pressoirs, ce qui par ailleurs est fort heureux, car ces petits grains ne peuvent donner que très peu de jus qui par ailleurs est nettement trop acide.

C'est ainsi que dès le printemps les promesses de la récolte étaient déjà peu encourageantes et les viticulteurs devaient escompter un été merveilleux pour compenser la partie de récolte perdue.

Malheureusement il n'en fut rien ; si les pluies et les refroidissements de la température avaient compromis une partie de la récolte en espérance, la sécheresse et la chaleur excessives compromettaient la partie de la récolte sauvée.

Jamais les sarclages très souvent répétés ne se sont montrés si nécessaires et l'on peut dire que seuls les viticulteurs qui passent continuellement la houe, avec ou sans herbes apparentes, ont maintenu leurs vignes avec une grande fraîcheur. Cependant ce manque absolu d'eau a sérieusement nui au développement des grains qui en général sont restés petits et font supposer que la récolte sera réduite d'*un tiers* ; déjà en 1925 la récolte fut au-

dessous de la moyenne pour des causes diverses et ce fut général puisque en ce moment le stock commercial est entamé ; tout fait supposer que la récolte sera dans la région aussi réduite que l'an dernier, cependant que quelques pluies d'orage localisées ont été très favorables au développement du grain. La Cochylis et l'Eudémis, sur des variétés sensibles aux attaques de ces ennemis redoutables, ont fait assez de ravages ; ceux-ci ont été heureusement limités par les chaleurs excessives qui gênent leur multiplication, en particulier dans les vignobles qui ont été convenablement aérés en temps opportun.

Disons que le Mildiou s'est montré peu dangereux cette année, si bien que tous les imprudents qui cherchent à faire des économies sur les sulfatages se sont trouvés dans des conditions aussi favorables que les viticulteurs les plus soigneux.

L'Oïdium a trouvé une température, disons de la chaleur, plus favorable à son développement ; quelques viticulteurs de ce chef ont vu leur production diminuer ; ils récolteront en outre des vins moins bons.

La coulure, à laquelle je faisais allusion plus haut, a été particulièrement intense sur certains hybrides producteurs, ceux-là mêmes dont la production a coïncidé avec ces périodes troublées par le froid et l'humidité.

Les ennemis des hybrides vont en profiter pour décrier ceux-ci ; ce serait à mon avis une erreur ; toute variété qui est en fleurs au moment même où le temps devient froid et pluvieux doit en souffrir, c'est naturel.

Il importera d'examiner avec beaucoup d'attention l'effet du mauvais temps sur toutes les variétés d'hybrides qui nous paraissent en ce moment recommandables, de ces observations faites très régulièrement, avec beaucoup d'impartialité, nous pourrons arriver à déduire des conclusions cependant qui comporteront quelques réserves.

Il n'existe pas de variétés de raisins parfaites, pas plus parmi les viniferas que parmi les hybrides ; une foule de causes : *exposition* de la vigne, *nature* du sol, *façons* culturales, *taille*, etc., modifient les résultats obtenus ; ce sont des moyennes d'observations pour chaque variété qu'il faut retenir ; je doute que, en Haute-Garonne tout au moins, il soit possible de désigner un vinifera qui soit tous les ans bon sans réserves.

Il reste très peu de vin à vendre, très peu de vin à livrer ; toutes les marchandises étant achetées ou vendues, suivant le cours de la livre, on peut dire que les cours du vin ont été toute l'année au-dessous de leur valeur relative; comme les frais généraux sont basés sur les cours élevés de la livre, il s'ensuit que les prix de vente ont rendu cette récolte peu rémunératrice ; disons cela pour quelques agriculteurs qui seraient disposés à planter ; il faut qu'ils sachent qu'ils sont exposés à trouver cette culture, avec ses aléas, moins rémunératrice que celle du blé.

En résumé, cette année qui s'annonçait si belle est en tout point médiocre : récolte de blé et récolte de vin au-dessous de la moyenne ; maïs, haricots, pommes de terre, tout à fait déficitaire ; seule, la récolte de fourrage a été bonne.

G. Héron.

VIGNOBLE DE LA DORDOGNE

D'une façon générale, la végétation, dans le vignoble régional, a été belle; nous n'avons pas eu, dans les vignes soignées, de Mildiou ni de Rot ; malheureusement, l'Oïdium a sévi d'une manière très intense ; aussi sont rares, dans le Bergeracois, les propriétaires qui ne s'en plaignent pas, les cépages rouges surtout étant plus atteints, cette année, que les blancs. Je crois qu'il faut attribuer cette invasion d'Oïdium au printemps humide et le peu de développement des Mildious et Rots, à la sécheresse que nous avons eue pendant deux mois.

La récolte, surtout dans les rouges, est de beaucoup inférieure à la moyenne; sur les cépages blancs nous sommes plus heureux et avons une bonne moyenne. Après des pluies que nous avons eues il y a une quinzaine, nous avons, depuis une dizaine de jours, les chaleurs du mois d'août ; aussi il est à craindre que, si elles persistent, dans les graves de la côte nord (Pécharmant), la vendange s'en ressentira, alors qu'elle est des plus favorable dans les terrains argileux de la côte du midi (Monbazillac).

En résumé année au-dessous de la moyenne comme quantité, mais qui nous donnera, probablement, de la qualité, ce qui explique les hauts cours que les propriétaires ont la prétention d'établir.

G. Perdoux.

VIGNOBLES DES CHARENTES

La perspective des vendanges est loin d'être belle. Si quelques vignobles paraissent luxuriants, tout à côté un bon nombre ont terriblement souffert de la chlorose qui atteint « *le cottis* ». On se demande même s'il ne sera pas préférable d'arracher ces ceps malades plutôt que d'espérer les rétablir. Quelques viticulteurs ont vacciné les pieds au début, ce qui a atténué un peu le mal sans le guérir complètement ; mais les ceps ainsi traités ont conservé un feuillage jaune il est vrai, mais qui permettra néanmoins à une partie du bois de mûrir.

La gelée de printemps avait emporté un quart à un tiers de la récolte ; la vigne était languissante par suite de la période prolongée de pluies froides que nous avons eue jusqu'au 20 juin. Sous la chaleur qui s'est prononcée à ce moment la vigne a poussé avec exubérance, rattrapant le temps perdu ; mais, malheureusement, cette poussée de sève a coïncidé avec la floraison, d'où une forte coulure, surtout dans les Colombards, cépage le plus touché et qui n'a presque rien conservé, peut-être 1/7 ou 1/8. Le Saint-Emilion a moins coulé. Quant à la Folle, elle avait jusqu'à présent un assez bel aspect ; mais la pourriture grise a commencé ses ravages et le 15 écoulé, à la foire d'Angoulême, quelques viticulteurs habitant des communes où ce cépage domine encore me disaient que de ce fait ils avaient « déjà un tiers de la récolte de perdu et nous ne vendangerons pas tout de suite, car la véraison va très lentement».

Peut-être pourra-t-on commencer les Folles avant maturité complète pour en sauver une partie vers le 1er octobre, mais pour les autres cépages il ne faut pas compter avant la deuxième quinzaine.

En résumé, la récolte en Charente est évaluée, dans l'ensemble du département, par les viticulteurs, à un tiers de la normale. La Cochylis et l'Eudémis semblent vouloir s'acclimater et s'étendre en Charente. Cela tient probablement aux vendanges tardives qui ont lieu depuis quelques années et qui permettent ainsi à la dernière génération d'évoluer à son aise.

Ulysse Raguenaud.

P. S. — Il ne reste pas de vin de la dernière récolte dans les chais et les cognacs sont très recherchés à la propriété avec hausse sensible sur les prix de l'an dernier.

VIGNOBLE DE LA CHARENTE

La situation du vignoble charentais n'est pas très brillante.

Aux gelées de printemps, qui avaient frappé un bon tiers de la surface, est venue s'ajouter une coulure intense qui a particulièrement touché, comme toujours, les vignes les plus vigoureuses, en particulier le colombard qui occupe ici une étendue importante. Il y a des plantations en ce cépage sur lesquelles on ne récoltera presque rien.

De plus, sous l'influence sans doute des pluies répétées du printemps, surtout dans les terres de Champagne du crétacé supérieur, mais également dans certains sols calcaires de la groie du jurassique, la chlorose s'est montrée si envahissante, dans les jeunes comme dans les vieilles vignes, que quelques-unes d'entre elles paraissent menacées dans leur vitalité. On se demande si le badigeonnage d'automne au sulfate de fer sera suffisant pour les remettre et s'il ne devra pas être complété par l'application au pied de doses massives de sulfate de fer, au besoin de légères pulvérisations sur les feuilles au printemps prochain.

La cochylis en divers plantiers a occasionné également de la coulure à la première génération et aussi des dégâts à la deuxième, mais assez limités jusqu'alors.

Les attaques de pourriture grise sur les raisins constatées tout récemment sont le plus souvent dues à la présence du ver dans les grappes. La sécheresse qui persiste est heureusement peu favorable à son action. A signaler enfin une violente attaque de mildiou survenue au début d'août et, çà et là, de l'oïdium surtout dans les plantations touchées par la gelée et qui ont émis une végétation buissonnante autour des quelques grappes sorties tardivement.

Quelle sera l'importance de la récolte? Comme toujours, suivant les milieux, les avis sont un peu partagés, mais diffèrent peu en général. Il semble bien que, dans l'ensemble, nous n'atteindrons que difficilement une demi-récolte par rapport à celle de l'an dernier qui fut une récolte moyenne.

Les eaux-de-vie de Cognac sont, dit-on, en hausse.

C. Prioton

VIGNOBLE DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

La récolte 1926 comptera parmi les plus mauvaises que l'on ait connues. Les causes du désastre ont été : coulure, Cochylis (1re génération), Pyrale, Mildiou intense des feuilles et des grappes, Cochylis (2e génération).

Le Muscadet n'arrivera pas à un rendement moyen de plus de 6 hectos à l'hectare; le Gros Plant, plus robuste, pourra donner en moyenne 12 à 15 hectos.

Les hybrides ne produiront presque rien et ne sont pas mieux traités, le Noah lui-même ne compte que peu de grappes.

Dans les petites parcelles où il y a un peu de vin, celui-ci sera d'une bonne qualité.

Les vendanges ont commencé le 25 septembre

C.

VIGNOBLE D'ANJOU

La récolte viticole sera très déficitaire dans notre région, ainsi que nous avons pu en juger par une visite en divers points du vignoble ; elle ne paraît pas devoir dépasser le tiers d'une production moyenne.

Le vignoble a surtout souffert du Mildiou de la grappe et de la coulure.

Il y a lieu toutefois de noter qu'un certain nombre de vignes, traitées en temps opportun, ont encore belle apparence.

La seconde génération d'Eudémis a été assez importante, aussi y a-t-il lieu de craindre des dégâts de la part des insectes, d'autant plus que les vendanges seront tardives. Malgré le temps chaud et sec qui nous favorise depuis le début de l'été, la végétation de la vigne n'a pas rattrapé son retard ; la véraison, qui se produit habituellement vers le 15 août dans le Gamay, n'a commencé qu'au début de septembre. Les vendanges des cépages rouges ne commenceront guère avant la fin du mois, celles des blancs vers le 15 octobre. Si le beau temps se maintient, il y a lieu d'espérer que la qualité viendra compenser en partie le déficit en quantité.

Ch. Marchais.

VIGNOBLE DE LA TOURAINE

Nous avons eu dans notre contrée tous les fléaux qui peuvent s'abattre sur un vignoble. Après les gelées nous pouvions, étant données les sorties, espérer encore une récolte assez abondante; mais les orages, la grêle, les sautes de température ont fait disparaître peu à peu tous nos raisins. La coulure d'abord, le Mildiou, les différents Rots, l'Oïdium, et enfin la Cochylis et l'Eudémis ont eu raison de notre récolte. Le désastre est général. Deux ou trois vignerons exceptionnellement favorisés et qui d'ailleurs ont multiplié les traitements à haute dose de cuivre vont réussir à amener à maturité quelque 10 barriques à l'hectare ; mais, malgré ce petit appoint, sur les 900 hectares que nous possédons sur la commune de Vouvray, on n'aura pas 500

barriques de vin cette année ! Vouvray et surtout le centre de Vouvray, malgré 7 et 8 sulfatages, n'a pu se défendre par suite d'une période d'orages incessants, du Mildiou. Les deux ou trois vignerons qui ont à peu près réussi ont fait de 8 à 10 sulfatages à doses massives.

Le découragement s'est emparé de certains de nos vignerons et de nos petits propriétaires, dont quelques-uns abandonnent la partie et quittent le pays. Les autres poursuivent avec une persévérance admirable la culture de leurs coteaux et continuent à labourer et donner toutes les façons, comme si nous n'étions pas si cruellement éprouvés. La taille pour l'an prochain peut être bonne dans les vignobles de première côte, mais dans certains coins moins bien exposés, les bois ne mûriront pas et on sera dans la nécessité de tailler certains ceps sur le vieux bois.

Nos caves sont vides à Vouvray et dans les communes environnantes bénéficiant de l'appellation d'origine, même disette chez les propriétaires.

Notre vignoble de Vouvray est celui qui a été le plus cruellement éprouvé, mais dans tout le département la récolte sera très réduite. Quelques petites contrées privilégiées, quelques propriétaires plus heureux et plus habiles pourront amener à maturité une petite récolte, mais les privilégiés sont très peu nombreux.

Ch. Vavasseur.

LA RECOLTE EN BOURGOGNE

La récolte s'annonce comme grandement déficitaire. Les insectes ont fait des ravages, qui donnent pour l'avenir des craintes sérieuses, si on ne parvient pas à trouver le procédé de destruction réellement efficace. S'occupent spécialement de la question deux négociants-propriétaires, M. Louis Latour, à Aloxe-Corton, et M. Liger-Belair, à Nuits-Saint-Georges ; nous leur devons souhaiter réussite.

D'autre part, la sécheresse, dont nous pâtissons, réduit la récolte dans des proportions insolites. Mais, les optimistes font remarquer que cette circonstance va être la cause d'un vin absolument exceptionnel, et d'une qualité qui n'aura jamais été obtenue.

Seules, vont produire, et encore de façon très minime, les jeunes vignes qui ont conservé sur une sortie, généralement abondante, une grande partie de leurs raisins, dont la charpente est inférieure à la moyenne des années précédentes. Les vieilles vignes n'auront rien ou presque rien.

Cependant, quelques vins se trouvent privilégiés dans une certaine mesure ; parmi eux, on cite les climats de Savigny-les-Beaune et de Santenay. Presque partout ailleurs, il ne faut pas compter en principe sur plus d'un huitième de récolte à une demi-récolte.

Les prix ont fortement augmenté. La campagne prochaine s'annonce avec une majoration, qui pourra atténuer mais bien insuffisamment le défaut de quantité.

Dans la côte de Beaune, on a parlé de dix francs le kilo, ce qui avec le

nombre de kilos nécessaire pour une pièce porte le prix des 228 litres à 4.000 francs environ.

Les prix s'établissaient fin de la campagne 1925 pour les vins de bonne cuvée à trois mille francs la pièce en moyenne ; les cuvées extra ont été, bien entendu, vendues beaucoup plus cher. Nous avons noté en blanc une vente de cinq mille francs la pièce.

Cette année, après la vinification, les prix, que nous avons cités, seront certainement augmentés. Dans quelle proportion ? On parle d'une majoration de 500 à 1.000 francs par pièce pour les grands vins, si la sécheresse persiste et nous permet d'obtenir de la quintessence de vin.

Les vins ordinaires ont une tendance marquée à la hausse ; c'est d'autant plus heureux que l'arrière-côte, productrice de grands ordinaires, était jusqu'ici déshéritée, et que l'exode des vignerons découragés était à redouter.

Dans les grands crus, les raisins ont atteint des prix élevés. On offre pour les raisins de Santenay 5 fr. 50, pour les raisins de Monthélie 5 fr. 75 le kilogramme ; certains climats connus ont atteint 8 francs, la coopérative de Pommard, 7 fr. 60. A Beaune, des ventes à 7 francs ont été traitées ; la tendance à la hausse est très marquée. Des propriétaires de Meursault ont refusé de vendre leurs raisins blancs sur offres de 8 et 9 francs le kilogramme. A Gevrey-Chambertin, on a offert 14 et 16 francs.

J. L.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'août 1926 (H. A.). — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'août 1926

Nos lecteurs trouveront d'autre part des informations précises sur la situation viticole en cette période critique de *soudure*. Une grosse désillusion a frappé les viticulteurs méridionaux, en ce qui concerne l'abondance de la récolte ; les plus prudents, les plus expérimentés ont été surpris des rendements obtenus à la cueillette. C'est que l'Aramon, facteur de quantité, n'a pas fourni les grains volumineux qui le caractérisent en année normale, malgré les pluies diluviennes du début de septembre ; c'est que les grappes sont lâches, avec de nombreux grains avortés par suite de coulure, ou arrêtés dans leur développement par l'oïdium. Ajoutez à cela l'action de la cochylis et de l'eudémis, de la sécheresse surtout et vous aurez l'explication d'un fait, aujourd'hui acquis, dont la conséquence est marquée par l'ascension trop rapide des cours (on envisage déjà celui de 15 francs le degré) et par le désarroi jeté dans les milieux commerciaux.

Va-t-il y avoir pénurie de vins ? C'est bien possible, si la consommation se maintient pour septembre au taux de 5 millions d'hectolitres enregistré en août 1926. Quel va être le rôle des vins d'Espagne, d'Italie, de Grèce, considérés comme régulateur des cours. On sait que l'Italie aura une récolte réduite ; on dit que l'Espagne aura peu de vin. Alors, quelle sera la solution? La consommation ne *boudera* que si l'augmentation des prix au détail se fait brutalement ; le commerce, jouant ainsi son rôle de régulateur, a toujours évité ces à-coups ; il amènera cette fois encore, peu à peu, le consommateur aux prix qui sont imposés par les conditions d'achat.

Dans ces conditions, il faut prévoir, pour les vins nouveaux, des prix élevés, une tension très probable et un ralentissement des affaires jusqu'à ce que le commerce, d'ailleurs démuni, ait assuré ses derrières et se remette aux achats actifs qui lui seront imposés par sa clientèle. Attendons-nous à une élévation sensible des cours, suivie d'un relèvement continu des prix de consommation.

L'*Officiel* du 15 septembre donne les éléments du tableau suivant :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1925	1924	1925	1924	1925	1924
1. Octobre.....	7.445.822	7.299.517	4,696.895	4.320.132	13.597.630	13.043.353
2. Novembre...	4.801.616	4.758.044	4.331.228	4.181.393	13.796.654	13.368.569
3. Décembre...	4.710.672	4.046.933	3.940.125	3.792.925	12.670.182	13.165.018
	1926	1925	1926	1925	1926	1925
4. Janvier.....	5.029.233	4.499.489	4.653.261	4.262.931	13.303.255	13.122.112
5. Février.....	5.056.414	4.118.457	4.252.330	3.873.327	13.396.063	13.060.321
6. Mars.....	5.237.104	3.909.025	4.198.465	3.648.345	13.619.386	12.932.471
7. Avril.....	5.056.038	4.222.949	4.757.993	4.244.994	13.652.842	12.959 191
8. Mai.....	4.616.161	3.999.447	4.532.060	4.123.887	13.302.697	12.322.682
9. Juin.....	4.669.560	4.396.113	4.835.360	4.381.712	13.134.143	12.104.152
10. Juillet.....	4.504.839	4 592.057	4.832.464	4.402.088	12.871.289	12.051.507
11. Août.....	3.985.910	4.623.645	5.127.697	4.394.417	12.462.635	11.645.404
Totaux	55.859.274	50.465.676	50.152.778	45.636.151	12.462.635	11.645.404

Les sorties sont inférieures à celles d'août 1925, et pour cause... Les caves du Midi n'ont plus grand'chose à céder. Le total des sorties monte à 55.860.000 hectolitres pour les 11 mois, soit 5.500.000 hectolitres de plus que pour la campagne précédente.

La consommation taxée atteint le record des records. Cette fois, les 5 millions d'hectolitres que nous annoncions récemment comme taux possible de la consommation mensuelle, sont sensiblement dépassés. Au total, 50 millions d'hectolitres pour onze mois, soit 4 millions et demi de plus que l'an dernier qui avait enregistré pourtant le maximum connu !

Les stocks du commerce sont en baisse de 400 nouveaux mille hectolitres sur le mois dernier.

Ces données justifient les considérations du début de cette note.

Une consolation, peut-être ! Dans les régions de grand cru, nous allons peut-être entonner des vins de qualité exceptionnelle. 1926 sera une année de grande cuvée, en Champagne, en Bourgogne, dans l'Est, d'une façon générale et peut-être aussi dans le Sud-Ouest.

H. A.

Bibliographie

Vient de paraître : *Catalogue des collections de vignes hybrides de MM. Perbos et Fils*, à Saint-Etienne-de-Fougères (Lot-et-Garonne).

Ce catalogue d'amateur, véritable ouvrage ampélographique, est, pour ainsi dire, le *vade mecum* du néo-viticulteur. Il donne une description succincte des principaux hybrides, tant anciens que modernes, et est des plus utiles pour le classement et l'étude des nombreux hybrides actuellement dans le commerce.

Envoi franco contre 1 franc timbres-poste ou chèque.

Adresser demandes à M. Perbos, St-Etienne-de-Fougères (Lot-et-Garonne).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : 8° de 2 fr. » à 2 fr. 20 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 410 à 435 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 450 à 480 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 440 à 460 fr., vin blanc dit de comptoir, 500 fr., Bordeaux rouge vieux 700 fr., Bordeaux blanc vieux 750 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nu.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 300 à 350 francs. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil, grand vin rouge de 500 à 575 francs. Vins blancs, de 400 à 540 francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets 1925, de 150 à 250 francs ; supérieurs de 175 à 280 francs. Vins blancs 1925 nu, de 400 à 500 francs. Vins blancs supérieurs 1925, de 600 à 900 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 1er choix : 600 fr. ; 2e choix 9 à 10° : 500 à » fr. ; Gros plant 1925, 1er choix 9° : 400 fr. ; 2e choix : 325 francs. Muscadet supérieur 1924, » francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 10 fr. à 11 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré. Vin rosé 10 fr. à 11 fr. le degré.

MIDI. — *Nîmes (20 septembre).* — *Cote officielle :* Pas de marché. Vins rouges : Récolte 1925, de 12 fr. 50 à 13 fr. » le degré. Sous-marc, 10 fr. 50 à 11 fr. le degré. Costières, récoltes 1925, » fr. à » fr. » le degré, Clairettes, de » fr. » à » fr. le degré, rosé paillet, gris, de 12 fr. » à » fr. » le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, » fr. » à » fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, » à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de » à » francs. Trois-six de marc à 86°, » à » francs. Vins à distiller » fr. » à » franc le degré.

Montpellier (21 septembre). — Vins rouges 1925, enlèvement immédiat de 8 à 11°, de 100 à 135 francs l'hectolitre. Récolte 1926 : Rouge, enlèvement sous-marc, de 10 fr. 50 à 11 fr. le degré. Logé 1926, de 11 fr. 50 à 12 fr. 50 le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. le degré. Trois-six à 86°, de » à » francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de 365 à » francs l'hectolitre. Crème de tartre, 885 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 2 fr. 25 à 2 fr. 60 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 95 le degré.

Béziers (24 septembre). — Récolte 1926 : Vins rouges logés, de 8 à 10°, de 12 fr. 25 à 13 fr. le degré logés ; vins rosés, de 12 fr. 50 à 13 fr. le degré logés. Picpoul, de » fr. » à » fr. ». Trois-six de vin, 86°, 690 à 710 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 520 à » fr. ; trois-six de marc 86°, 605 à 625 francs. Eau-de-vie de marc, 365 à 375 francs. Marchandise nouvelle campagne.

Pézenas (25 septembre). — Vins rouges 1926, 12 fr. 50 à 13 fr. 50 le degré ; Vins rosés 1925, de 13 fr. » à 13 fr. 50 le degré. Picpoul, » fr. » à » fr. le degré. Clairette manque. Trois-six de vin 86°, » fr. à » francs. Blanc de 13 fr. à 13 fr. 50 Trois-six de marc 86°, 715 fr. à 720 fr. Eau-de-vie de marc 52°, 355 fr. à 375 francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 19 septembre 1926.

Récolte 1925, de vins du Minervois 13 fr. 50 le degré avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (25 septembre). — Récolte 1925 : Vins rouges, de 8 à 11°, de 105 à 150 francs. Alcools, trois-six vin, de 86° à » francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » francs l'hectolitre. Pas d'affaires, pas de cote.

Perpignan (25 septembre). — Vins nouveaux sous-marc de 11 fr. à 12 fr. le degré. logé, de 12 fr. à 13 fr. le degré. Trois-six de vin à 86°, » francs. Pas de cote.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 225 fr. 00 à 239 fr. 00; orges, 149 fr. à 154 fr., escourgeons, 138 fr. à 142 fr. ; maïs, 147 à 149 fr. » ; seigle, 178 à 184 fr. ; sarrasin, 175 fr. à 180 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 115 fr. à 126 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 199 fr. 21. — Buenos-Ayres, 186 fr. 78. — Chicago, 186 fr. 51. — Sons, 78 fr. 00 à 95 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 80 à 120 fr. ; jaune commune, de » à » fr. ; Saucisse rouge, de 75 à 90 fr. ; chair blanche, du Midi, de 60 à 80 fr. — St-Malo, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 125 à 160 francs ; paille d'avoine, de 115 à 155 fr. paille de seigle, 125 à 160 fr. ; luzerne, 360 à 410 fr. ; foin, 310 à 355 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 159 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 146 fr. (Marseille) ; palmistes 108 fr. 00 ; de coprah, 131 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 900 à 925 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 685 à 690 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 364 fr. 00 à 365 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viandenette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 15 fr. 00. — Veaux, 6 fr. » à 14 fr. 20. — Moutons, 4 fr. 00 à 20 fr. 00. — Porcs, 9 fr. » à 15 fr. 50.

Crème de tartre 885 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 25 à 2 fr. 60 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 95 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 14-12 % de potasse, 10 fr. 40 ; sylvinite riche 18 % de potasse, 16 fr. 70 ; sulfate de potasse 48/46 %, 94 fr. ; chlorure de potassium, 49 % 68 fr. 50. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 111 4/6 à £ 111 9/6 les 100 kg. — Nitrate, de potasse (90/95 d'azote), 290 à 305 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 197 à 205 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 33 fr. 25 à 33 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 56 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 61 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 140 fr. 25.

Sulfate de cuivre, de 360 à 400 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 33 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, » à » fr. — **Soufre trituré,** » à » fr. — **Chaux,** 33 %, 27 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent, Pêches Midi, de 300 à 1.000 fr. — Raisins Midi blancs, de 250 à 520 fr. ; raisins noirs, de 200 à 250 fr. les 100 kilos. — Reines-Claudes, de 350 à 800 fr. — Pommes communes, de 150 à 250 fr. — Citrons d'Italie : 35 à 50 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 120 à 200 fr. — Ail, 350 à 450 fr. les 100 kg. — Champignons, 800 à 1.500 fr. — Aubergines, 30 à 50 fr. le cent. — Epinards, 120 à 150 fr. les 100 kg. — Laitues 40 à 90 fr. le cent. — Choux-fleurs Paris, 40 à 240 fr. le cent. — Tomates de Paris, de 90 à 160 fr. les 100 kilos. — Haricots verts de Paris, de 150 à 600 fr. — Poireaux, 250 à 400 fr. les 100 bottes. — Oignons, 90 à 200 fr. les 100 bottes. — Poires choix, 400 à 1.200 fr. le cent. — Poires communes, 150 à 300 fr. le cent. — Artichauts Bretons, de 30 à 130 fr. le cent. — Endives belges, de 300 à 450 fr. — Noix vertes, de 300 à 450 fr. — Amandes vertes, 450 à 600 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 19 au samedi 25 septembre 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	30 »	14 »	22 »	»	....19....	29 »	20 »	24. 5	»
Lundi.....	31 »	13 »	22 »	»	....20....	30 »	18 »	24 »	»
Mardi.....	28 »	16 »	22 »	»	....21....	31 »	14 »	22. 5	»
Mercredi..	18 »	14 »	16 »	»	....22....	34 »	13 »	23. 5	»
Jeudi.....	17 »	6 »	11. 5	»	....23....	23 »	12 »	17. 5	»
Vendredi..	21 »	9 »	15 »	»	....24....	32 »	14 »	23 »	»
Samedi....	21 »	12 »	16. 5	»	....25....	32 »	16 »	24 »	6
	STRASBOURG					MONTPELLIER			
Dimanche.	28 »	8 »	18 »	»	....19....	28 »	16 »	22 »	»
Lundi.....	27 »	6 »	16. 5	»	....20....	28 »	14 »	21 »	»
Mardi.....	26 »	11 »	18. 5	»	....21....	» »	19 »	» »	»
Mercredi..	26 »	15 »	20. 5	»	....22....	» »	19 »	» »	»
Jeudi.....	20 »	10 »	15 »	»	....23....	28 »	12 »	20 »	»
Vendredi..	19 »	5 »	12 »	»	....24....	29 »	13 »	21 »	»
Samedi....	» »	18 »	» »	»	....25....	27 »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	31 »	14 »	22. 5	»	....19....	31 »	16 »	23. 5	»
Lundi.....	30 »	11 »	20. 5	»	....20....	» »	18 »	» »	»
Mardi.....	29 »	12 »	20. 5	»	....21....	28 »	12 »	20 »	»
Mercredi..	29 »	16 »	22. 5	»	....22....	30 »	15 »	22. 5	»
Jeudi.....	21 »	11 »	16 »	»	....23....	27 »	7 »	17 »	»
Vendredi..	22 »	6 »	14 »	»	....24....	29 »	13 »	21 »	»
Samedi....	21 »	8 »	14. 5	»	....25....	27 »	12 »	19. 5	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	29 »	15 »	22 »	»	....19....	32 »	» »	» »	»
Lundi.....	29 »	14 »	21. 5	»	....20....	31 »	16 »	23. 5	»
Mardi.....	30 »	15 »	22. 5	»	....21....	» »	12 »	» »	»
Mercredi..	» »	14 »	» »	»	....22....	24 »	12 »	18 »	»
Jeudi.....	31 »	13 »	22 »	»	....23....	22 »	9 »	15. 5	»
Vendredi..	27 »	11 »	19 »	»	....24....	24 »	12 »	18 »	»
Samedi....	28 »	» »	» »	»	....25....	23 »	13 »	18 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.